

GALLINA CAMPAGNOLA

Ingredienti per 6 persone:

- 1 gallina
- 40 g di burro
- 80 g di prosciutto cotto
- 30 g di pancetta
- 4 patate
- 12 cipolline
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 uovo
- prezzemolo tritato
- 2 cucchiaini di pangrattato
- sale
- pepe

Soffriggete in poco burro la cipolla tagliata a fettine, il prosciutto, il fegato e le interiora della gallina tritati.

Lontano dal fuoco unite due cucchiaini di pangrattato, il prezzemolo tritato e il tuorlo.

Salate, pepate e fate insaporire ancora per alcuni minuti.

Riempite la gallina con questo composto, cucite l'apertura, legatela con lo spago bianco da cucina.

In una pentola sciogliete il burro e rosolatevi la gallina da ogni parte.

Unite la pancetta a fettine e le cipolline intere.

Abbassate la fiamma, coprite.

Dopo circa 10 minuti versate il vino e fate evaporare.

Coprite e continuate la cottura per tre quarti d'ora.

Quindi aggiungete le patate a dadini e, se occorre, un po' d'acqua calda.

Cuocete ancora, sempre a fuoco moderato, mezz'ora abbondante.

Slegate la gallina, tagliatela a pezzi, servitela con le patate, le cipolline e il suo sugo.